

L'appellation Côtes-du-Rhône : c'est l'appellation régionale qui définit les vins produits dans l'ensemble de la Vallée du Rhône. Agrémentée de nombreuses AOC locales et communales sur des terroirs précis et des spécificités de production, elle regroupe **171 communes et 6 départements** (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse).

Comme les autres appellations de la vallée du Rhône, les premiers à avoir planté de la vigne dans la région sont les Grecs puis les Romains. En 1650, une réglementation protège leur authenticité et leur qualité. Un Édît du Roi de France prescrit, en 1737, que tous les fûts destinés à la vente et au transport doivent être marqués au feu par les lettres « C.D.R. ». Cette notoriété s'accroît et prendra forme en 1937 avec la création de l'AOC.

Création de l'AOC en 1937 | 84 % vins rouges | 6% vins blancs | 10% vins rosés | 30 749 hectares de vignes | 1 280 240 hl/ an | Rendement moyen 42 hl/hectare | 31 % de la production exportée | Vins secs |



Cépages : 88% Viognier, 12% de Roussanne, Clairette et Grenache blanc

Terroir/Climat : méridional

Sol : Des sols très variés constitués de sédiments et de calcaires granitiques.



Âge moyen des vignes : 25 ans env. - rendement 35 hl/ha

Vinification : Vinifications traditionnelles avec macération pelliculaires à 30% + pressurage direct à 70%. Contrôle des températures de fermentation alcoolique autour de 18°C.



Elevage : Élevage sur lies avec bâtonnage pendant 12 mois en cuves inox puis vieillissement en bouteille pendant au moins 3 mois avant expédition.

Production annuelle : 60 000 bouteilles env.

Notes de dégustation :

Visuel : Une couleur jaune pâle.

Olfactif : Nez intense mélangeant des fruits frais (abricot, melon) et secs (amande), des notes de fleurs blanches.

Gustatif : Matière légère en bouche, sensation de fraîcheur sur l'aromatique du viognier, ample et gourmande.

Ensemble : Une bouche d'abord fraîche et vive suivi d'une longue persistance aromatique dominée par le fruit frais.



Consommation : A boire/A garder | **Durée de conservation** : 1 à 4 ans

Température de service : 8°C à 11°C

Suggestions accords mets/vins : Apéritif, fruits de mer et fromages (comté, gruyère et cantal).

